



# Pauli das Schaf Frischkäse aus reiner Schafsmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



<b>Artikelnummer</b> 1003	<b>GTIN-Stück</b>  4 260423 370210	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260423 370241	<b>eco-ID</b> 141220	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Jakobsberger MilchHandwerker

## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Zutaten

Schafsfrischkäse\*\*, Olivenöl\*\*, Rapsöl\*\*, Sonnenblumenöl\*\*, Paprika\*\*, Gewürze\*, Pfannensalz, mikrob. Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

## Allgemeines

Jakobsberger MilchHandwerker  
Spezialitäten aus reiner Schafsmilch

## Besonderheiten

Die Jakobberger MilchHandwerker sind ein junger Familienbetrieb.

Wir produzieren in einem geschlossenen Hofkreislauf, der es erlaubt unsere Tiere mit gutem Futter aus eigenem Anbau zu versorgen und die Lämmer in muttergebundener Aufzucht groß werden zu lassen.

Unsere Schafsmilch ist unser kostbarstes Gut- denn ein Schaf gibt in etwa halb so viel Milch wie eine Ziege.

Die frische Schafsmilch wird in der hofeigenen Käserei zu feinsten Käsekreationen veredelt. Das Beste in demeter-Qualität und alles im Glas.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +6 C°

## Sonstige Hinweise

[www.milchhandwerker.de](http://www.milchhandwerker.de)

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose





# Pauli das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

*Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



<b>Artikelnummer</b> 1003	<b>GTIN-Stück</b>  4 260423 370210	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260423 370241	<b>eco-ID</b> 141220	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Pauli das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



<b>Artikelnummer</b> 1003	<b>GTIN-Stück</b>  4 260423 370210	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260423 370241	<b>eco-ID</b> 141220	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	NRW,Weserbergland
Milchart	Schaf
Süßung	Agavendicksaft
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Käsegruppe	Frischkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Labart	ja
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Steinsalz

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Frischkäsezubereitung
Inverkehrbringer	Jakobsberger MilchHandwerker GmbH, Brunnenweg 35 , D-37688 Beverungen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1037 kJ / 250 kcal
Fett	22,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	0,8 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas, Weißblech

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------